

ENSALADA DE ENDIBIAS A LA MOSTAZA



INGREDIENTES:

- ✓ 1 lechuga pequeña
 - ✓ 2 endibias
 - ✓ 2 huevos duros
- ✓ La corteza de 2 rebanadas de pan integral
 - ✓ 2 dientes de ajo
 - ✓ 4 cucharadas de aceite
 - ✓ 2 cucharadas de vinagre de frutas
 - ✓ 1 cucharadita de mostaza
- ✓ 1 cucharada de mostaza de Dijon **TÉMÉRAÏRE**
 - ✓ Sal y pimienta negra molida (al gusto)

PREPARACIÓN:

Se separan las hojas de la lechuga y de las endibias; se lavan bajo el grifo; se secan y trocean.

Se pelan los ajos y se corta uno por la mitad; se frotran con él las cortezas de pan y se pica el otro. Cortar las cortezas del pan en dados y añadirlas a la ensalada junto con el ajo picado.

Preparar la salsa: mezclar el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta en un bol; añadir el aceite y mezclarlo bien; aliñar la ensalada con esta vinagreta, remover y servir decorada con el huevo duro muy picado.

La famosa y clásica mostaza francesa